

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR PUSTAKA

- Akesowan, A. 2008. Effect Of Stabilizers Combined Containing Konjac Flour And k-Carrageenan On Ice Cream. *Agriculture University Journal Technology*. 12(2): 81-85.
- Almaister, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Aliyah, R. 2010. Pengaruh Jenis Bahan Pengental Dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel Terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi. *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Arbuckle, S. L. 1986. *Ice Cream*. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Artha, N. 2001. Isolasi dan Karakteristik Sifat Fungsional Komponen Pembentuk Gel Cincau Hijau (*Cyclea barbata* L. Miers). *Disertasi IPB*. Bogor.
- Atmiyati. 2001. Potensi Susu Kambing Sebagai Obat dan Sumber Protein Hewani Untuk Meningkatkan Gizi Petani. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Barclay, T., Markovic M. G., Cooper, P., Petrovsky. N. 2010. N. Inulin - a Versatile Polysaccharide with Multiple Pharmaceutical and Food Chemical uses. *Journal of Excipients and Food Chemicals* 1(3): 27-50.
- Boycheva S, Dimitrov T, Naydenova N, Mihaylova G. 2011. Quality characteristics of yoghurt from goat's milk, supplemented with fruit juice. *Cech J Food Sci* 29:24-30.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan: H. Purnomo dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Chilliard Y, Ferlay A, Rouel J, Lambert G. 2003. A review of nutritional and physiological factors affecting goat milk lipid synthesis and lipolysis. *Journal of Dairy Sci* 86: 1751-1770.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. Cambridge (GB): RSC.
- Curtis PJ, Potter J, Kroon PA, Wilson P, Dhatariya K, Sampson M, Cassidy A. 2013. Vascular function and atherosclerosis progression after 1 year of flavonoid intake in statin-treated postmenopausal women with type 2 diabetes. *Am J Clin Nutr* 97:936-42.
- Darma, G.S, D. Puspitasari dan E. Noerhartati. Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream serta Aspek Kelayakan Finansial. Universitas Wijaya Kusuma Surabaya. Surabaya.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1989. *Materia Medika Jilid V*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 172-176.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1995. Standar Republik Indonesia. Departemen Perindustrian Republik Indonesia, Jakarta.
- De Padua, L.S., Bunyapraphatsara, N., dan Lemmens, R.H.M.J. (eds.). 1999. *PROSEA: Plant Resources of South-East Asia 12 (1) Medicinal and Poisonous Plants I*. PROSEA Foundation. Bogor, 219-222.
- Djam'an, Q. 2008. Pengaruh Air Perasan aun *Cyclea Barbata* Miers (Cincau Hijau) terhadap Konsentrasi HC1 Lambung dan Gambaran Histopatologik Lambung Tikus Galur Wistar yang Diinduksi Acetylsalicylic Acid. *Tesis*, Semarang: Program Pascasarjana Universitas Diponegoro, 20;23.
- Dewanti, F. K. 2013. Substitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta*) pada Produk Es Krim sebagai Alternatif Produk Makanan Tinggi Serat dan Rendah Lemak. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ermawati, W. O., S. Wahyuni dan S. Rejeki. 2016. Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var Raja) dalam Pembuatan Es Krim. *ISSN. Journal Sains dan Teknologi Pangan*. 1 (1): 67-72.
- Grafianita, 2011. Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktiitas Antioksidan *Simplisia Temulawak (Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) pada Berbagai Teknik Pengeringan. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Haenlein GEW. 2003. Nutritional Value of Dairy Products of Ewe and Goat Milk. <http://ag.audel.edu/extension/information/goatmgt/gm10.htm>. [Diakses tanggal 10 April 2016].
- Haenlein GEW. 2004. Goat milk in human nutrition. *Small Ruminant Res* 51: 155-163.
- Harianto, H, Imam. T dan Purwadi. 2013. *Penambahan Tepung Porang (Amorphophallus oncophyllus) Pada Es Krim Yoghurt Ditinjau Dari Sifat Fisik dan Total Bakteri Asam Laktat*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es krim. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Haryanti, N dan A. Zueni. 2015. Identifikasi Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcia mangostana* L.) dengan Variasi Susu Krim. *Agritepa*. 1(2): 143-156.
- Hendriani, Y. 2005. Stabilitas Es Krim yang Diberi Khitosan sebagai Bahan Penstabil pada Konsentrasi yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Kalsum, U. 2012. Kualitas Organoleptik dan Kecepatan Meleleh dengan Penambahan Tepung porang (*Amorphopallus onchopillus*) sebagai Bahan Stabil. *Skripsi*. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Marshall, R.T. and W.S Arbuckle. 2000. *Ice Cream*, 5th Edition. Thompson Publishing. New York.
- Moeldjanto, R.D. dan Bernandinus T.W.W. 2002. *Khasiat dan Manfaat Susu Kambing Susu Terbaik dari Hewan Ruminansia*. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Mulyadi, U. 2015. *Beternak dan Berbisnis Kambing Etawa dan Kambing Lokal*. Penerbit FlashBooks. Yogyakarta.
- Masykuri, Nurwanto, dan Wibawa, R. A. 2009. Pengaruh Penggunaan Keraginan sebagai Penstabil terhadap Kondisi Fisik dan Tingkat Kesukaan pada Es Krim Coklat. Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan, Semarang.
- Muse, M.R., and Hartel, W. 2004. Ice Cream Structure Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *ADSA. Journal Dairy Sc.* Vol. 87:1-10.
- Ningtyas, P. Z., E. Prihastanti, dan E. Saptiningsih. 2011. *Pengaruh Kombinasi Urutan Daun Stephania hernandifolia Walp dan Penambahan Volume Air terhadap Kualitas dan Sineresis Cincau selama Penyimpanan*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Niswandini, R. S. 2004. *Diversifikasi es krim susu kambing dengan penambahan yoghurt probiotik. Skripsi*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Padaga, M dan Sawitri, M.E. 2005. Membuat Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Pitojo, S. 2008. Khasiat Cincau Perdu. Penerbit Kanisius. Yogyakarta Hlm. 19, 35, 37.
- Purnamayanti, L. 2008. Kajian Substitusi Krim dengan Daging Buah Alpukat (*Persea Americana Mill*) terhadap Sifat Es Krim. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Puspita, Rini dan Arianti Rahayu. 2012. Kandungan serat, sifat fisik, dan tingkat penerimaan es krim dengan penambahan berbagai jenis bekatul beras dan bekatul ketan. *Journal of Nutrition Collage*, 1 : 205 – 218.
- Rahmawati, R. D. 2012. Tingkat Penambahan Bahan Pengembang dalam Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau dari Mutu Organoleptik dan Tingkat Kelarutan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Simatupang, T. P., Desmelati dan N. I, Sari. 2015. Fortifikasi Tepung Ikan Gabus (*Chana striata*) pada Es Krim Rumput Laut (*Eucheuma cotnii*) terhadap Penerimaan Konsumen. Universitas Riau. Riau.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- © Sinuhaji A. B. 2006. Intoleransi laktosa p:39, 4, 424-429. Majalah kedokteran nusantara.
- Shodiq, A dan Z, Abidin. 2008. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa*. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- SNI 01-2891-1992. *Metode Luff Schoorl Titration Iodometri*.
- SNI 01-3713-1995. Es Krim. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Solomons NW. 2002. *Fermentation, fermented foods and lactose intolerance* p:50-55. Eur. J. Clin. Nutr. 56, Suppl 4.
- Steel, R. Dan J. K, Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Stefani, D, R, Kartika, D. Paramita dan Cahyono. 2008. *Penambahan Bakteriosin sebagai Penghambat Pertumbuhan Kapang dan Khamir dalam Es Krim Yoghurt Sinbiotik dengan Kadar Lemak Rendah*. Makalah. Teknologi Hasil Ternak. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suyadi, Nurwantoro dan S. Mulyani. 2012. Total Yeast, pH, Cita Rasa Asam dan Cita Rasa Alkohol pada Es Krim dengan Penambahan Starter *Saccharomyces cerevisiae* pada Lama Pemeraman yang Berbeda. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 246-257.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suharyanto. 2009. *Pengolahan Bahan Hasil Ternak*. Jurusan Pertanian dan Peternakan. Universitas Bengkulu. 37 hal.
- Suryani, T. D. 2006. Pengaruh tingkat penggunaan starter yoghurt terhadap overrun, kecepatan meleleh dan mutu organoleptik fermented ice cream. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Susanti, D. 2005. Pembuatan Es Yoghurt Kedelai dengan Penambahan Probiotik *Lactobacillus acidophilus* dan atau *Bifidobacterium bifidum*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Susilawati, F. Nurainy, dan A.W. Nugraha. 2014. Pengaruh Penambahan Ubi Jalur Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 19 (3): 243-255.
- Syahputra, E. 2008. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Mentega yang Digunakan terhadap Mutu dan Karakteristik Es Krim Jagung. Dept. Tekper. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Usman, S, Purwadi dan I, Thohari. 2012. *Pengaruh Substitusi Carboxyl methyl Cellulose (CMC) dengan ekstrak daun cincau hijau (Premna oblongifolia merr.) Terhadap Viskositas, Overrun, Kecepatan Meleleh Dan Total Padatan Es Krim Susu Kambing*. Universitas Brawijaya, Malang.

Walstra, P., Jan T. M. Wouters and Tom J. Geurts. 2006. *Diary Science and Technology*. Taylor & Francis Group. LLC. New York.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yulianto, M. E., Z, Abidin., S. U. Handayani., M. A. Dwisukma dan Hanifah. 2015. Peningkatan Produktifitas Industri Kecil Menengah Cincau Hitam melalui Penerapkembangan Alat Pemeras Hidraulik Press. Universitas Diponegoro, Semarang.

Yana, Y. 2015. 11 Manfaat Cincau Hitam Bagi Kesehatan, Diet dan Panas Dalam. <http://manfaat.co.id/manfaat-cincau-hitam>. Diakses pada tanggal 5 Oktober 2016.

Yeast, K. 2010. Sedikit Mengulas Karakteristik Senyawa Pembentuk Gel Cincau Hijau. <https://yisluth.wordpress.com/2010>. Diakses pada tanggal 29 September 2016.

Zain, W. N. H. 2013. Kualitas Susu Kambing Segar di Peternakan Umban Sari dan Alam Raya Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 10(1): 24-30.

Zakaria, Y., MY, H dan Safara, Y. 2011. Analisa Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah yang Diseterilkan pada Suhu dan Waktu yang Berbeda. *Jurnal Agripet*. 11(1): 29-31.